SAMSUNG

Horno de microondas para hornear y tostar

Manual del Usuario

MT1099STD

*** Antes de operar el producto, por favor lea el instructivo, a fin de evitar fallas y conserve para futuras referencias.**

IMPORTANTE

PARA PREVENIR CUALQUIER MAL FUNCIONAMIENTO Y EVITAR DAÑOS, LEA DETALLADAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS REFERENCIAS GRACISAS.

Code No.: DE68-03020A

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS

(a) No trate de operar este horno con la puerta abierta ya que la operación con la puerta abierta puede resultar en exposición dañina a la energía de microondas. Es importante el no anular o jugar con los entrecierres de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, tampoco permita que la suciedad o los residuos de limpiadores se acumulen sobre las superficies que sellan.

(c) No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no haya daño en:
   1) La puerta (torcida o abollada),
   2) Bisagras y seguros (rotos o flojos),
   3) Sellos de la puerta u superficies que sellan.

(d) El horno no debe ser ajustado o reparado por ninguna persona excepto por el personal de servicio apropiadamente calificado.

ADVERTENCIA

Siempre acate precauciones de seguridad cuando use su horno. Nunca trate de reparar su horno usted mismo: hay voltaje peligroso en el interior. Si el horno necesita ser reparado, entonces llame a un Centro de Servicio autorizado cerca de usted.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usa cualquier aparato eléctrico, se deben seguir precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, fuego, lesiones personales o exposición excesiva a la energía de microondas:

- Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar el aparato.
- Lea y siga las instrucciones específicas bajo el subtítulo **"PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS"** en esta página.
- Este aparto debe estar conectado a tierra. Conéctelo solamente a contactos eléctricos apropiadamente aterrizados. Consulte las "**INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE CONEXIÓN A TIERRA**" en la page 4 de este manual.
- Instale o coloque este aparato solamente de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos artículos como los huevos enteros y alimentos en contenedores sellados pueden explotar si son calentados en este horno.
- Use este aparato solamente para el propósito que fue diseñado como se describe en este manual. No use químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Como con cualquier aparato, se requiere de una supervisión cercana cuando es usado por niños.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Seguridad

Instrucciones Importantes de Seguriad, continuación

- No opere este aparato si el cordón eléctrico está dañado, si no está trabajando apropiadamente, o si ha sido dañado.
- Este aparato debe recibir servicio del personal de servicio calificado solamente. Contacte las oficinas del servicio autorizado más cercano para revisión, reparación o ajuste.
- No cubra o bloquee las aberturas de este aparato.
- No guarde este aparato en el exterior. No lo use cerca del agua, por ejemplo cerca de una tarja de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una piscina, etc.
- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de los alimentos o las salpicaduras de grasa se pegan a las paredes o al piso del horno y pueden causar daño a la pintura reduciendo la eficiencia del horno.
- No sumerja en agua el cordón eléctrico o la clavija.
- Mantenga el cordón eléctrico alejado de superficies calientes.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre la orilla de la mesa o de la cubierta de la cocina.
- Cuando limpie la puerta del horno y sus superficies, use solamente jabones o detergentes suaves no abrasivos aplicándolos con una esponja o con un trapo suave.
- Para reducir el riesgo de fuego dentro del horno:
  a. No cocine de más los alimentos. Vigile cuidadosamente el aparato si en el interior hay papel, plástico u otros materiales combustibles.
  b. Retire los alambres que se usan para cerrar algunas bolsas para cocinar antes de colocar dichas bolsas dentro del horno.
  c. Si los materiales que se encuentran dentro del horno se incendian, entonces mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo, desconecte el cordón eléctrico o interrumpa el suministro de energía desde el panel de fusibles o de disyuntores de circuito. Si abre la puerta, el fuego se esparcirá
  d. No use el compartimiento del horno para almacenar. No deje productos de papel, utensilios para cocinar o alimentos dentro del horno cuando no se está usando.
- No trate de precalentar el horno ni de operarlo mientras está vacío.
- No cocine sin el plato de cristal en su lugar dentro del horno. Los alimentos no se cocinaran adecuadamente sin el plato.
- No descongele bebidas contenidas en botellas con cuello angosto, puede romperse.
- Platos y contenedores pueden calentarse, manéjelos con cuidado.
- Cuidadosamente remueva las cubiertas de los contenedores y evite el contacto directo de manos y cara con el vapor.
- Remueva tapas de alimento infantil antes de alentar. Después de calentar el alimento para bebe, revuelva bien, compruebe la temperatura probando la comida antes de servir.
- No opere ningún otro calentador o aparato de cocina debajo de este aparato.
- No monte la unidad sobre o cerca de alguna hornilla o aparato de cocina.
- No coloque el horno sobre a fregadero.
- No coloque nada directamente sobre la superficie superior del aparato mientras esté en operación.
- Los líquidos tales como agua, café o té pueden ser sobrecalentados más allá del punto de ebullición sin tener que estos se vean hirviendo. Las burbujas que aparecen en el líquido cuando están en su punto de ebullición no siempre se aprecian cuando se retira el recipiente del horno de microondas. ESTO PUEDE OCURRIR EN LIQUIDOS MUY CALIENTES CUANDO ES TRASLADADO EL RECIPIENTE O SE INTRODUCE DENTRO DEL LIQUIDO UNA CUCHARA O ALGUN OTRO UTENSILIO.

Para reducir el riesgo de daños a personas:

1. No sobre caliente líquidos.
2. Remueva el líquido antes y durante el calentamiento.
3. No use recipientes planos con entradas muy delgadas.
4. Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno de microondas por un lapso pequeño antes de retirarlo.
5. Sea cuidadoso cuando inserte una cuchara o algún otro utensilio dentro del recipiente.

- Los alimentos de tamaño demasiado grande o los utensilios metálicos demasiado grandes no deben usarse ya que pueden causar fuego o choque eléctrico.
- No almacene en este horno ningún material, que no sean accesorios recomendados por el fabricante, cuando no esté en uso.
- No coloque este horno cerca de artículos flamables y/o materiales flamables como persianas, cortinas, etc.
- Durante su operación, nunca deje el horno sin atención.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones Importantes de Seguridad para usar las funciones de generación de calor.

- No toque áreas calientes del horno, y siempre use guantes protectores cuando retire artículos calientes del horno.
- No use estas funciones para calentar alimento para bebés o mamilas.
- No use estas funciones para descongelar sus alimentos. Hay un "Auto Descongelado" especialmente para esto.
- No use la función Calentar para recalentar alimentos fríos. No entibie alimentos por más de 1 hora.
- No use papel, cartón, plástico o cualquier cosa que contenga estas substancias.
- No mueva el horno cuando está caliente.
- Tenga cuidado cuando se deshaga de grasa caliente.
- No limpie con fibras metálicas para tallar. Los residuos de estas fibras pueden hacer contacto con partes eléctricas incrementando el riesgo de sufrir un choque eléctrico.
- No use productos de papel cuando el aparato se está operando en el modo de tostador.
- No cubra las parrillas o cualquier otra parte del horno con papel metálico. Esto causará sobrecalentamiento del horno.
- Tenga cuidado cuando las funciones de calentamiento están en uso. Las funciones de calentamiento incluyen Hornear, Asar, Dorado Superior, Calentar y Cocción Rápida.
- No permita que los niños usen este horno, a menos que sea bajo la supervisión de un adulto.
- El no ser precavido puede llevar a lesiones corporales.

FORMACIÓN DE ARCO ELÉCTRICO

- Si se generan chispas (arco eléctrico) cuando se usa energía de microondas, detnga el horno inmediatamente.
- Retire todos los utensilios de metal, trastes o alambres metálicos. Si usa papel metálico, use solamente tiras estrechas y deje un espacio de 2,5 cm por lo menos entre el papel metálico y las paredes del microondas.
- asegúrese de que los accesorios de metal como la parrilla de alambre y la charola para recolectar migajas estén en su posición apropiada dentro del horno. No use estos accesorios cuando cocine con energía de microondas únicamente. Estos accesorios están diseñados para usarse con las funciones de tostador, hornear, asar, dorado superior, Calentar y cocción rápida únicamente.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato debe estar conectado a un sistema de cableado permanente, metálico y aterrizado o un conductor a tierra para equipo debe correr junto con los conductores del circuito y conectarse a la terminal de tierra para equipo o terminal en el aparato. Conecte el cordón eléctrico de tres polos en un contacto apropiadamente aterrizado alimentado por una corriente estándar de 115 - 120 V, 60 Hz. Su horno debe ser el único aparato conectado a este circuito de 15 o 20 A.

Nota: No coloque platos de comida sobre la puerta mientras esté abierta, ya que el horno puede desestabilizarse y voltearse.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

El uso inapropiado de la clavija puede resultar en el riesgo de sufrir un choque eléctrico. Consulte a un electricista calificado o a una persona del servicio si usted no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si no está seguro de que el aparato esté apropiadamente aterrizado.

Uso de extensiones eléctricas

Se proporciona un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse con un cordón eléctrico más largo. Hay disponibles juegos de cordones eléctricos largos o extensiones eléctricas y pueden usarse si se ejerce cuidado en su uso. Si se usa un cordón eléctrico largo o una extensión eléctrica:

1. La clasificación eléctrica marcada del cordón eléctrico o de la extensión eléctrica debe ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
2. La extensión eléctrica debe ser de tipo conexión a tierra de tres conductores y debe conectarse en un contacto de 3 ranuras.
3. El cordón eléctrico más largo, debe acomodarse de manera que no cuelgue sobre la cubierta de la cocina o de la mesa en donde puede ser jalado por los niños o en donde puede causar un tropiezo accidental. Si usted usa una extensión eléctrica, entonces la luz interior puede fluctuar y el ventilador puede variar cuando el horno de microondas está encendido. Los tiempos de cocción pueden también alargarse.
4. El uso de extensiones eléctricas extremadamente largas, o cordones eléctricos en condiciones pobres, puede afectar adversamente el desempeño al cocinar, debido a caída de voltaje.

ADVERTENCIA

Bajo ninguna circunstancia corte o retire la pata de conexión a tierra de la clavija.

Nota: Durante el primer uso de su horno, puede notar un ligero olor debido a la primera operación del elemento generador de calor. Esto es normal y no ocurrirá de nuevo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Su Horno de Microondas Tostar y Hornear nuevo

Contenido

Seguridad 2
Su Horno de Microondas Tostar y Hornear nuevo 6
Contenido 6
Verificando las Partes 6
Garantia e Información de Servicio 7
Preparando su horno de microondas 7
Botones del panel de control 8
Operación 9
Seleccionando las unidades de peso 9
Ajustando el Reloj 9
Usando el botón Pausa/Cancelar 10
Usando los botones de Cocción Instantánea 10
Usando el botón Derretir 11
Usando el botón Comida para niños 11
Usando el botón Botanas 12
Usando el botón Inicio/+1 Min. 12
Auto Descongelado 13
Programando los tiempos de cocción y niveles de potencia 13
Cocinando en una sola etapa 13
Cocinando en multietapas 14
Usando el Cronómetro 14
Tostar 15
Precalentar 15
Horneando 16
Calentar 17
Dorado Superior 17
Asando 18
Cocinado Rápido 18
Activando y desactivando el sonido bip. 19
Usando los botones Más/Menos 19
Usando el botón Limpieza Fácil 19
Modo de demostración 19
Activando el seguro contra niños 19
Instrucciones para cocinar 20
Utensilios de cocina 20
Probando Utensilios 21
Técnicas de Cocinado 21
Consejos Generales 22
Consejos generales para usar las funciones del elemento generador de calor 22
Guía para cocinar carne en su microondas 22
Guía para cocinar aves en su microondas 23
Guía para cocinar mariscos en su microondas 23
Guía para cocinar huevos en su microondas 24
Guía para cocinar vegetales en su microondas 24
Guía para Auto Descongelado 24
Recetas 25
Guía para cocinar con los elementos generadores de calor 27
Apéndice 31
Guía para solucionar problemas 31
Cuidado y Limpieza 31
Especificaciones 32
Guía de Consulta Rápida en Español 35

Verificando las Partes

Desempaque su horno de microondas y revise que usted tenga todas las partes mostradas aquí. Si hay partes faltantes o rotas, llame a su distribuidor.

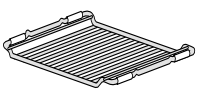
horno

charola de vidrio

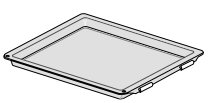
anillo guía

manual de instrucciones

tarjeta de registro



parrilla de metal (DE97-00318B)



charola para recolectar migajas (DE97-00327A)

Nota:

El entubado de plástico color blanco en la charola para recolectar migajas y en la parrilla de alambre no debe ser removido.

Su Horno de Microondas Tostar y Hornear nuevo

Garantia e Información de Servicio

Para darle unmejor servicio, complete el siguiente formulario y regreela por correo. Si la carta de registro se pierde usted puede llamar a Samsung Electronics México, o registrarse en linea WWW.SAMSUNG.COM.MX

Cuando contacte a Samsung por favor proporcione número de modelo que esta ubicado en la parte inferior trasera del producto. Por favor tenga presente este número para futuras aclaraciones. Mantenga esta información en un lugar seguro, para identificar la compra en caso de robo o pérdida y si se necesita la visita de servicio.

NUMERO DE MODELO _____

NUMERO DE SERIE _____

FECHA DE COMPRA _____

COMPRADO EN _____

Esta garantia solo sera válidapor cualquier Centro Autorizado Samsung Si usted requiere garantía de servicio llene los datos que se piden en la parte superior y acuda a un Centro de servicio Autorizado Samsung.

Preparando su horno de microondas

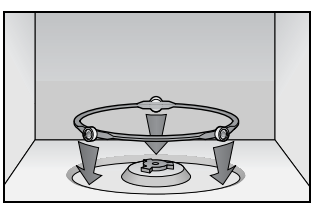
1 Coloque el horno sobre una superficie plana y fuerte y conecte el cordón eléctrico en un contacto aterrizado. Una vez conectado, la pantalla mostrará:

Asegúrese que exista una ventilación adecuada para su horno dejando por lo menos 10 cm de espacio por detrás, por encima y hacia los lados de su horno.

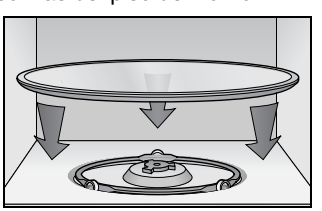
2 Abra la puerta del horno jalando la jaladera en la parte superior de la puerta.

3 Limpie el interior del horno con un trapo húmedo.

4 Coloque el anillo preensamblado en la muesca que se encuentra al centro del horno.

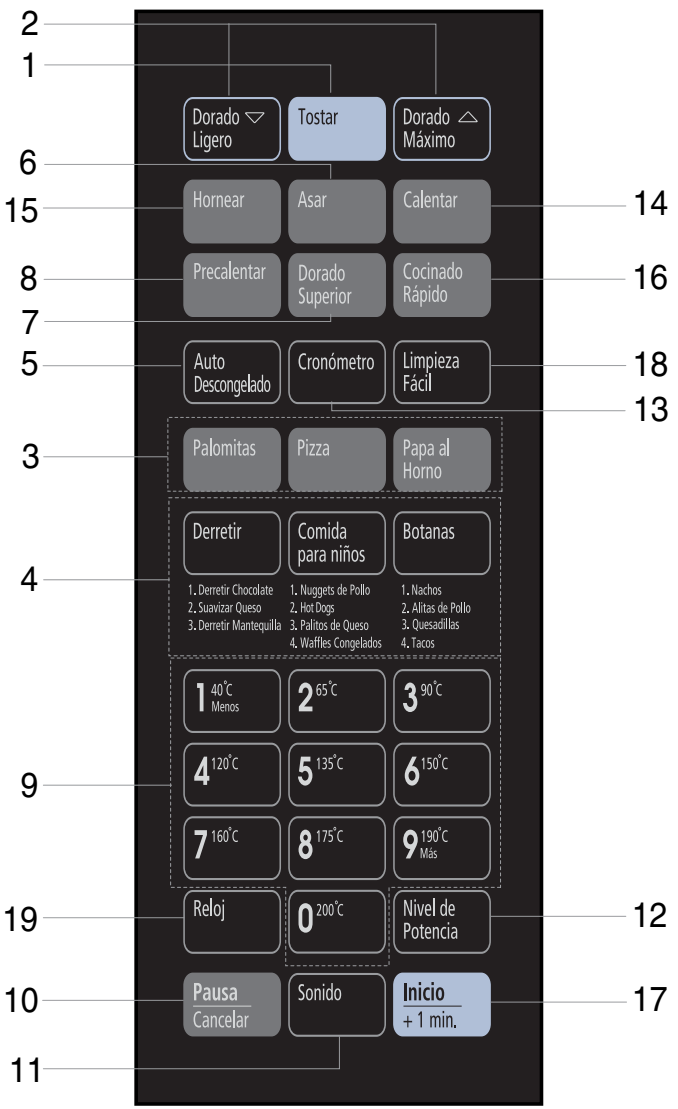


5 Coloque el plato sobre la parte superior del anillo de manera que las tres lengüetas de vidrio en el centro del plato embonen firmemente con las del piso del horno.



Su Horno de Microondas Tostar y Hornear nuevo

Botones del panel de control



1. **Botón de inicio del tostador** **p. 15**
   Púlselo para iniciar el tueste.
2. **Botón de ajuste del tueste** **p. 15**
   Ajústelo para seleccionar la intensidad.
3. **Botones Cocción Instantánea** **p. 10**
   Programas instantáneos de microondas para alimentos que se cocinan frecuentemente.
4. **Derretir, Comidas para niños, Botanas** **p. 11~12**
   Menues útiles de microondas para ayudar a preparar recetas comunes, botanas populares y sabrosos platillos para niños.
5. **Auto Descongelado** **p. 13**
   Descongela rápidamente sus alimentos ingresando su peso.
6. **Asar** **p. 18**
   Asa carnes rojas y pescado hasta 45 minutos a 200 °C
7. **Dorado Superior** **p. 17**
   Dora la parte superior de alimentos como sandwiches abiertos y más.
8. **Precalentar** **p. 15**
   Para mejores resultados, precaliente hasta la temperatura deseada antes de cocinar.
9. **Botones Numéricos/Temperatura de Cocción**
   Para programar la temperatura de horneado, el tiempo de cocción, cantidad y nivel de potencia.
10. **Pausa/Cancelar** **p. 10**
    Detiene el horno y borra las instrucciones.
11. **Sonido** **p. 19**
    La señal de fin de cocción puede activarse o desactivarse.
12. **Nivel de Potencia** **p. 13**
    Presione para seleccionar el nivel de potencia para hasta 2 etapas de cocción en microondas.
13. **Cronómetro** **p. 14**
    Programa el Cronómetro.
14. **Calentar** **p. 17**
    Mantiene tibios los alimentos a 90 °C hasta por una hora.
15. **Hornear** **p. 16**
    Hornea hasta 200 °C. El tiempo máximo para hornear es de 45 minutos.
16. **Cocinado Rápido** **p. 18**
    Esta función ahorradora de tiempo cocina combinando microondas y calentamiento eléctrico.
17. **Inicio/ + 1 Min.** **p. 12**
    Presione para comenzar a cocinar. Agrega 1 minuto de cocción mientras el horno está en operación.
18. **Limpieza fácil** **p. 19**
    Gira las resistencias laterales hasta una posición horizontal para facilitar la limpieza de la cavidad interior.
19. **Reloj** **p. 9**
    Muestra la hora del día.

Operación

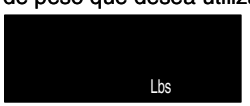
Seleccionando las unidades de peso

La primera vez que conecte el cordón eléctrico a un contacto, o después de una interrupción en el suministro de energía eléctrica, la pantalla se enciende completa. En ese momento, usted puede seleccionar el sistema de peso para la pantalla. Usted puede seleccionar entre libras (LBS) o kilogramos (KG). Para hacerlo:

1 Presione "**0**" inmediatamente después de conectar su horno de microondas. La pantalla mostrará:

Si la pantalla no muestra "Kg", usted tendrá que desconectar el microondas y conectarlo de nuevo para cambiar la selección de unidad de peso.

2 Presione "**0**" repetidamente para seleccionar el sistema de unidades de peso que desea utilizar:



Cuando haya seleccionado el sistema de peso que desea usar, presione el botón **Pausa/Cancelar** para finalizar este procedimiento.

Ajustando el Reloj

1 Presione el botón **Reloj**. La pantalla mostrará:

2 Use los botones Numéricos para introducir la hora exacta. Tiene que presionar al menos tres números para ajustar el reloj. Si la hora actual es 5:00 introduzca, 5, 0, 0.

3 Presione el botón **Reloj** de nuevo. Aparecerán dos puntos parpadeando indicando que la hora está ajustada.

Si hay una interrupción en el suministro de energía eléctrica, tendrá que reajustar el reloj. Usted puede revisar la hora del día mientras está cocinando presionando el botón ***Reloj****.*

Operación

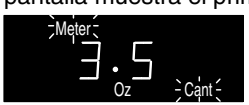
Usando el botón Pausa/Cancelar

El botón **Pausa/Cancelar** le permite borrar las instrucciones que usted ha introducido. También le permite poner en pausa el ciclo de cocción del horno para que usted pueda revisar sus alimentos.

- Para poner en pausa el horno durante la cocción: Presione **Pausa/Cancelar** una vez. Para reiniciar, presione **Inicio**.
- Para detener la cocción, borrar las instrucciones, y regresar la pantalla a la hora del día: Presione **Pausa/Cancelar** dos veces.
- Para corregir un error que acaba de introducir: Presione **Pausa/Cancelar** una vez, y luego reingrese las instrucciones.
- Para cancelar un tiempo programado en el Timer: Presione una vez **Pausa/Cancelar**.
    - **Al finalizar una operación de cocción, si la temperatura del horno ha subido hasta 120 °C el ventilador continuará trabajando automáticamente durante 3 minutos. Para detener el ventilador presione el botón Pausa/Cancelar.**

Usando los botones de Cocción Instantánea

1 Presione el botón de **Cocción Instantánea** que corresponda al alimento que va a cocinar (por ejemplo Rosetas de Maíz). La pantalla muestra el primer tamaño de porción:



2 Presione repetidamente el botón para seleccionar el tamaño de porción que usted desea. La pantalla lo llevará cíclicamente a través de todos los tamaños de porción disponibles. Una vez que usted ha seleccionado el tamaño de porción correcto, el horno de microondas comenzará a cocinar automáticamente.

Cuadro de Cocción instantánea

Alimento	Peso	Indicaciones
Palomitas	3,0 a 3,5 onzas (85 g a 100 g) 3,5 onzas (100 g)	• Coloque solamente una bolsa de palomitas para cocinar en horno de microondas. • Tenga cuidado al retirar y abrir la bolsa caliente del horno.
Pizza	1 Rebanada 2 Rebanadas 3 Rebanadas	• Coloque la pizza sobre un plato seguro para microondas con el extremo ancho de la rebanada hacia el exterior del plato. • No deje que las rebanadas se trslapen. No las cubra. • Antes de servir, deje reposar 1 a 2 minutos.
Papa al Horno	1 ea 2 ea 3 ea 4 ea 5 ea 6 ea	• Perfore varias veces cada papa usando un tenedor. • Coloque sobre la tornamesa formando rayos. • Retire del horno, envuelva en papel metálico y deje reposar de 3 a 5 minutos.

Operación

Usando el botón Derretir

1. Presione el botón **Derretir** correspondiente al alimento que está cocinando. La pantalla mostrará "A-1". (código del alimento). Presione repetidamente el botón **Derretir** para seleccionar el alimento que desea. (Refiérase a la tabla **Derretir** abajo).
2. Presione los botones **Numéricos** para seleccionar el tamaño de porción que desea. Puede presionar el botón **1** o **2** para seleccionar el tamaño de la porción. Solamente el botón "**1**" está disponible para ablandar quesos crema y derretir chocolate. (Refiérase a la tabla de **Derretir** abajo para las porciones).
3. Presione **Inicio** para empezar la cocción.

Cuadro Derretir

Alimento	Código	Tamaño porción	Comentarios
Derretir chocolate	A-1	2 tabletas o 1 taza de chispas	• Coloque las chispas de chocolate o la tableta en un plato seguro para microondas. • Mezcle bien al llegar a la mitad del tiempo, cuando el horno emite un bip, y reincie el horno.
Suvizar Queso	A-2	1 paquete de 8 onzas (230 g)	• Desenvuelva el queso crema y colóquelo sobre un plato seguro para microondas. • Deje reposar de 1 a 2 minutos.
Derretir mantequilla	A-3	1 barra (110 g) 2 barras (230 g)	• Retire la envoltura y corte la mantequilla a la mitad verticalmente. • Coloque la mantequilla sobre un plato, cubra con papel encerado. • Mezcle bien después de finalizar y deje reposar de 1 a 2 minutos).

Nota:

Derretir chocolate: A menos que sea mezclado a la mitad del tiempo, el chocolate mantiene su forma aún cuando el tiempo de calentamiento haya concluido.

Usando el botón Comida para niños

1. Presione el botón **Comida para niños** correspondiente al alimento que va a cocinar. La pantalla muestra "A-1" (Código del alimento). Presione repetidamente el botón **Comida para niños** para seleccionar el alimento que desea. (Refiérase a la **tabla de Comida para niños** que a continuación se presenta).
2. Presione el botón **numérico** para seleccionar el tamaño de la porción que desea. Puede presionar el botón **1** o **2** para seleccionar el tamaño de la porción (Refiérase a la **tabla Comida para Niños** que a continuación se presenta para las porciones).
3. Presione el botón **Inicio** para empezar con la cocción.

Tabla de Comida para niños

Alimento	Código	Tamaño de porción/ Peso	Comentarios
Nuggets de Pollo	A-1	110 a 140g (4 a 5 onzas) 170 a 200g (6 a 7 onzas)	• Coloque una toalla de papel sobre el plato y acomode los nuggets formando rayos sobre la toalla. • No cubra. Deje reposar 1 minuto.
Hot Dogs	A-2	2 ea 4 ea	• Perfore las saichichas con un tenedor y colóquelas en el plato. Cuando el homo emita un bip, agregue el pan y reinicie el homo.
Palitos de Queso	A-3	110 a 140g (4 a 5 onzas) 170 a 200g (6 a 7 onzas)	• Coloque dos toallas de papel en el plato y acomode las papas fritas sobre ellas, no las encime. • Seque con una toalla de papel adicional después de sacarlas del horno.
Waffles cong-elados	A-4	2 serving 4 serving	• Acomode los waffles de 2 a 4 piezas en un plato para microondas sin tapar, programe en la función automática para recalentar “Waffles”, sirva con mantequilla miel y fruta. Usted podrá cocinar de 1 hasta 5 waffles a la vez oprimiendo la misma función cada vez que se incremente el número de waffles.

Operación

Usando el botón Botanas

1. Presione el botón **Botanas** que corresponda al alimento que va a cocinar. La pantalla mostrará "A-1" (código del alimento). Presione el botón de **Botanas** repetidamente para seleccionar el alimento que desea. (Refiérase a la tabla de **Botanas** abajo).
2. Presione el botón **numérico** para seleccionar el tamaño de la porción. Puede presionar el botón **1** o **2** para seleccionar el tamaño de la porción. Solamente el botón **1** está disponible para nachos. (Refiérase a la tabla **Botanas** que a continuación se presenta para las porciones).
3. Presione el botón **Inicio** para comenzar con la cocción.

Tabla de Botanas

Alimento	Código	Tamaño de porción/ Peso	Comentarios
Nachos	A-1	1 porción	• Coloque los totopos de tortilla en un plato sin que se encimen. • Rocíe uniformemente con queso. • Contenido : -2 tazas de totopos de tortilla -1/3 de taza de queso derretido
Alitas de pollo	A-2	140 a 170g (5 a 6 onzas) 200 a 230g (7 a 8 onzas)	• Use alitas de pollo precocidas y refrigeradas. • Coloque las alitas de pollo alrededor del plato formando rayos y cubra con papel encerado.
Quesadillas	A-3	2 Serving 4 Serving	• Rellene una tortilla de harina o maíz con 50 g. de queso manchego, dóblelas y acomódelas en un plato para microondas, programe la función automática “Quesadillas” y a la mitad del tiempo, acomode las quesadillas del centro hacia los lados, volteándolas, disfrútelas acompañando con guacamole y salsa. En la función instantánea usted podrá cocinar de 2 hasta 4 quesadillas oprimiendo la misma función cada vez que incremente el número de quesadillas.
Tacos	A-4	2 Serving 4 Serving	• Acomode los tacos en un plato para microondas sin tapar, programe de 2 a 4 piezas en la función automática “Tacos”, voltéelos a la mitad de tiempo, sirva con crema ácida, salsa, queso panela y lechuga fresca rebanada. Usted podrá cocinar de 1 hasta 5 tacos a la vez oprimiendo la misma función cada vez que se incremente el número de tacos.

Usando el botón Inicio/+1 Min.

Este botón ofrece una manera conveniente de calentar alimentos en incrementos de 1 minuto usando el nivel de potencia Alto.

1 Presione una vez el botón **Inicio/+1 Min**. Por cada minuto que usted desea cocinar los alimentos. Por ejemplo, presiónelo 2 veces para dos minutos. El tiempo será mostrado en pantalla y el horno comienza automáticamente.

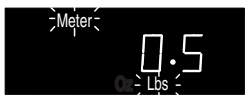
*Agregue minutos a un programa de cocción presionando el botón **Inicio/+1 Min**. Una vez por cada minuto que desee agregar.*

Operación

Auto Descongelado

Para descongelar alimentos ya congelados, ingrese el peso del alimento y el microondas automáticamente ajustará el tiempo de descongelado, el nivel de potencia y el tiempo de reposo.

1 Presione el botón **Auto Descongelado**. La pantalla muestra " 0,5 lbs." (0,2 Kg si ha seleccionado las unidades métricas en su horno). ("Meter" y "Lbs." estarán parpadeando).



2 Para ingresar el peso del alimento, presione repetidamente el botón **Auto Descongelado**. Esto incrementa el valor del peso en incrementos de 0,5 lb., hasta llegar a 6,0 lbs (La función de **Auto Descongelado** incrementará el peso en incrementos de 0,2 Kg hasta llegar a 2,6 Kg sí usted seleccionó las unidades métricas).

Usted también puede usar los botones numéricos para introducir directamente el peso del alimento.

El horno calcula el tiempo de descongelado e inicia automáticamente. Dos veces durante el descongelado, el horno emite un bip para indicarle que voltee el alimento.

3 Presione el botón **Pausa/Cancelar**, abra la puerta del horno y dé vuelta al alimento.

4 Presione el botón **Inicio** para reanudar el descongelado.

- ***Vea la pagina 24 para obtener la guía para Auto Descongelado.***

Programando los tiempos de cocción y niveles de potencia

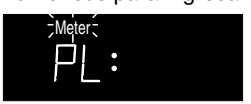
Su microondas le permite programar hasta dos diferentes etapas de cocción, cada una con su propio tiempo y nivel de potencia. El botón Nivel de Potencia le permite controlar la intensidad de calor desde Tibio (1) hasta Alto (0).

Cocinando en una sola etapa

Para el cocinado simple en una sola etapa, usted solamente necesita programar un solo tiempo de cocción. El nivel de potencia se programa automáticamente en "alto". Si usted desea seleccionar cualquier otro nivel de potencia, debe hacerlo usando el botón **Nivel de Potencia**.

1 Use los botone **numéricos** para programar un tiempo de cocción. Puede programar desde un segundo hasta 99 minutos con 99 segundos. **Por ejemplo para programar 20 minutos, ingrese 2, 0, 0, 0.**

2 Si usted desea programar un nivel de potencia diferente de **"alto"**, entonces presione el botón **Nivel de Potencia**, y luego los botones numéricos para ingresar un nivel de potencia.



Niveles de Potencia:

1 = PL:10(Tibio)	6 = PL:60(Cocinar "a fuego lento")
2 = PL:20(Bajo)	7 = PL:70(Medio-alto)
3 = PL:30(Descongelar)	8 = PL:80(Recalentar)
4 = PL:40(Medio-bajo)	9 = PL:90(Freir)
5 = PL:50(Medio)	0 = PL:Hi(Alto)

3 Presione el botón **Inicio** para empezar la cocción. Si usted desea cambiar el nivel de potencia, presione **Pausa/Cancelar** antes de presionar **Inicio**, y reingrese todas las instrucciones.

Operación

Continuación de "Programando los tiempos de cocción y niveles de potencia"

Algunas recetas requieren diferentes etapas de cocción a diferentes temperaturas. Usted puede programar hasta dos (2) etapas de cocción para hornear con microondas.

Cocinando en multietapas

1 Siga los pasos 1 y 2 de la sección "Cocción en una sola etapa" en la página previa.

Cuando se ingresa más de una etapa de cocción, el botón **Nivel de Potencia** debe presionarse antes de ingresar la segunda etapa de cocción.

Para programar el nivel de potencia en "Alto" para una etapa de cocción, presione dos veces el botón Nivel de Potencia.

2 Use los botones **Numéricos** para programar un segundo tiempo de cocción.

3 Presione el botón **Nivel de Potencia**, entonces use los botones **Numéricos** para programar el nivel de potencia para la segunda etapa de cocción.

4 Presione **Inicio** para comenzar la cocción.

Usted puede revisar el Nivel de Potencia mientras la cocción está en progreso presionando el botón **Nivel de Potencia**.

Usando el Cronómetro

1 Presione el botón **Cronómetro**.

2 Use los botones **Numéricos** para programar la cantidad de tiempo que usted desea para el timer (máximo 99 minutos con 99 segundos).

(Si usted no presiona el botón Inicio, después de 5 segundos, el indicador "**Inici**" parpadeará).

3 Presione **Inicio** para iniciar la cuenta regresiva.

4 La pantalla inicia la cuenta regresiva y el horno emite bips al llegar al fin del tiempo.

Nota: El microondas no se enciende cuando se usa el Cronómetro .

Operación

Tostar

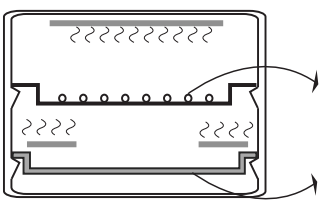
1 Coloque la comida en la parrilla.
A continuación coloque la rejilla con la comida en el estante superior del horno. Coloque la bandeja para migas en el estante inferior.

2 Seleccione el grado de tostado deseado mediante los botones.

La pantalla cambiará de " t-1 " a " t-7 ".
El programa del tostador mantiene en la memoria el último ajuste.

3 Pulse el botón del tostador para comenzar a tostar.
* Los calentadores inferior y superior funcionan simultáneamente.

(Si usted desea borrar la operación, presione dos veces del botón **Pausa/Cancelar**).

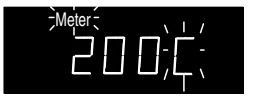


* **Este horno tostará hasta 4 rebanadas de pan.**

Precalentar

Algunas recetas requieren que se precaliente el horno antes de cocinar. Para precalentar el horno:

1 Presione el botón **Precalentar**.



2 Use los **botones numéricos** para programar una temperatura de hasta 200 °C.

(Si usted no presiona el botón **Inicio** después de 5 segundos, el indicador **"Inici"** parpadeará).

(La selección de la temperatura se puede hacer con los botones de números.)

3 Presione el botón **Inicio/+1 Min**.

4 Después de precalentar, presione el botón **Pausa/Cancelar** antes de hornear.

* **El elemento generador de calor superior y el inferior operan simultáneamente.**
* **La temperatura deseada será mantenida durante 10 minutos; después se apaga automáticamente.**

Operación

Horneando

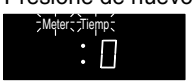
Usted puede hornear en su Horno Tostar y Hornear de Samsung. El horneado usa todos los elementos generadores de calor (superiores e inferiores) para cocinar y dorar los alimentos. Cuando hornee coloque los alimentos sobre la charola para recolectar migajas y precaliente antes de cocinar.

Cuando los elementos generadores de calor superiores e inferiores alcanzan la temperatura seleccionada, éstos se encenderán y apagarán de manera cíclica para obtener un calentamiento uniforme.

1 Presione el botón **Hornear**.

2 Para seleccionar la temperatura de cocción presione los botones **Numéricos**. Su horno puede hornear a temperaturas de hasta 200 °C. Para mantener una temperatura constante, la puerta del horno debe mantenerse cerrada tanto como sea posible.

3 Presione de nuevo el botón **Hornear**.



4 Use los botones numéricos para programar un tiempo de cocción (máximo 45 minutos).

(Si usted no presiona el botón **Inicio** después de 5 segundos, el indicador **"Inici"** parpadeará).

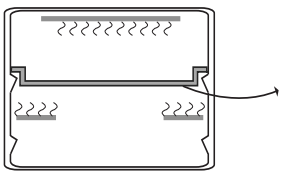
5 Presione el botón **Inicio/+1 Min**. Para iniciar. Presiónelo de nuevo para agregar tiempo de horneado, si lo desea.

* **Las resistencias superior e inferior operan simultáneamente.**

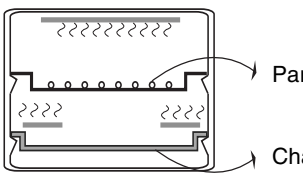
Si usted desea borrar la función, presione dos veces el botón **Pausa/ Cancelar**.

Para hacer una pausa durante la función, presione el botón **Pausa/ Cancelar** una sola vez.

Para reanudar la cocción, presione **Inicio**.



o



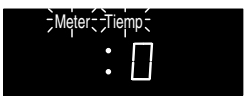
- **Durante el horneado, los alimentos pueden "levantarse" quedando muy cerca de los elementos generadores de calor, lo que a su vez puede causar que dichos alimentos se cocinen de más o se quemen.**
- **No se recomienda hornear alimentos grandes y densos, como pasteles y brownies en este horno.**
- **Para obtener mejores resultados al hornear, trate de colocar los alimentos hacia el centro de la charola para recolectar migajas.**

Operación

Calentar

Usted puede mantener tibios los alimentos hasta por una hora.

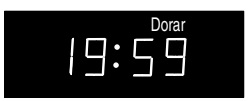
1 Presione el botón **Calentar**.



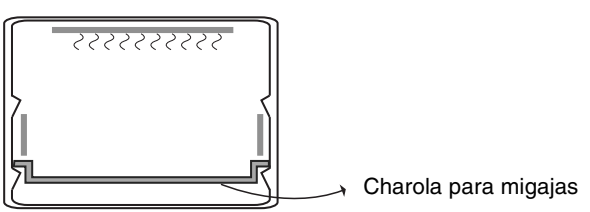
2 Use los botones **Numéricos** para programar el tiempo que desea para **Calentar** (máximo 60 minutos).

(Si usted no presiona el botón **Inicio** después de 5 segundos, el indicador **"Inici"** parpadeará).

3 Presione el botón **Inicio/+1 Min**.



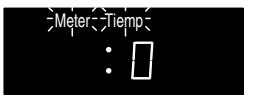
* **Solamente operará la resistencia superior.**
* **La resistencia superior encenderá y se apagará cíclicamente para mantener tibios los alimentos.**



Dorado Superior

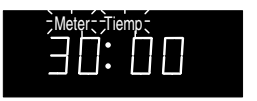
Usted puede dorar la partes uperior de sus alimentos en su Horno de Microondas Tostar y Hornear de Samsung. La resistencia superior se usa para dorar uniformemente sandwiches abiertos, cubiertas de queso y entremeses.

1 Presione el botón **Dorado Superior**.



2 Use los botones **Numéricos** para programar un tiempo de cocción (máximo 45 minutos).

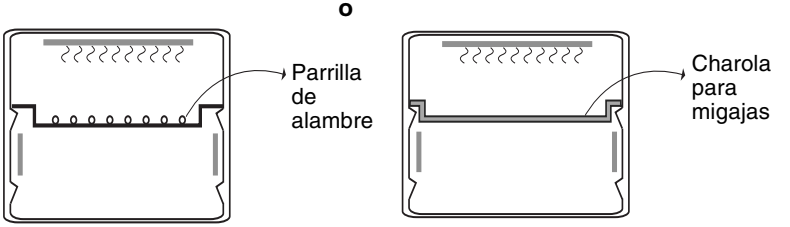
(Si usted no presiona el botón **Inicio** después de 5 segundos, el indicador **"Inici"** parpadeará).



3 Presione el botón **Inicio/+1 Min**.

* **Solamente la resistencia superior se enciende.**

o

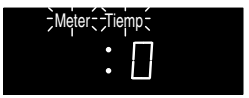


Operación

Asando

Usted puede asar en su Horno de Microondas Tostar y Hornear de Samsung. La función de asar usa las resistencias para cocinar y dorar los alimentos. Cuando ase, use la **charola para migajas** y la **parrilla de alambre** juntas.

1 Presione el botón **Asar**.

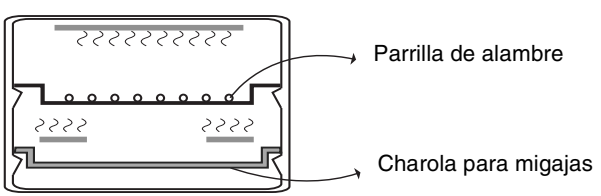


2 Use los botones **Numéricos** para programar un tiempo de cocción (máximo 45 minutos).

(Si usted no presiona el botón **Inicio** después de 5 segundos, el indicador **"Inici"** parpadeará).

3 Presione el botón **Inicio/+1 Min** para comenzar a asar.

* **Las resistencias superior e inferior operan simultáneamente.**



Cocinado Rápido

La función Cocinado Rápido le permite hacer un ciclo automático entre la cocción por microondas y la de las resistencias, para alimentos húmedos, frescos y dorados. Cocinado Rápido 3 es ideal para alimentos grandes que requieren de un tiempo largo de cocción cuando se preparan en un horno convencional.

Para usar Cocinado Rápido:

1 Presione repetidamente el botón **Cocinado Rápido** para seleccionar el modo de Cocinado Rápido que desee.

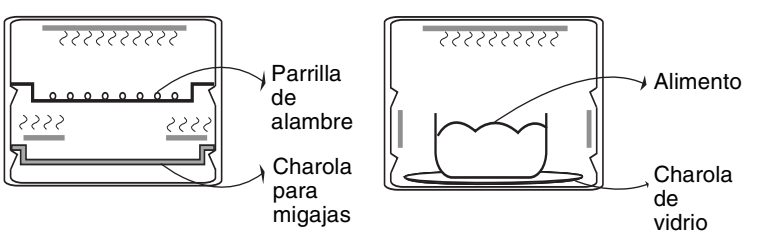
(SC-1 => SC-2 => SC-3)

2 Use los botones **Numéricos** para programar un tiempo de cocción (máximo 60 minutos para todos los modelos).

(Si usted no presiona el botón **Inicio** después de 5 segundos, el indicador **"Inici"** parpadeará).

3 Presione el botón **Inicio/+1 Min**.

SC-1/ SC-2 **o** **SC-3**



- Para obtener recomendaciones de menú usando esta función ahorradora de tiempo, por favor refiérase a las páginas 27-30, Guía para Cocinar con los Elementos Generadores de Calor.

Operación

Activando y desactivando el sonido bip.

Usted puede desactivar el sonido bip en el emomento que lo desee.

1 Presione el botón Sonido. La pantalla muestra "ON" (ACTIVADO). (El indicador **Inici** parpadeará).

2 Presione nuevamente el botón Sonido para apagar el volumen. La pantalla muestra "OFF" (DESACTIVADO). (El indicador **Inici** parpadeará).

3 Presione el botón **Inicio/+1 Min**.
La pantalla regresa a la hora del día o " ".

Usando los botones Más/Menos

Los botones **Más/Menos** le permiten ajustar los tiempos de cocción ya programados.

Use el botón **Más/Menos** solamente después de que haya comenzado a cocinar.

La función **Más/Menos** no puede usarse con la función Descongelado Automático.

1 Para agregar tiempo a un procedimiento de cocción automático: Presione el botón **Más** (9).

2 Para reducir el tiempo a un procedimiento automático: Presione el botón **Menos** (1).

*Si usted desea incrementar o disminuir tiempo durante la función de **Cocción por tiempo** en intervalos de 10 segundos, presione el botón Más (9) o Menos (1).*

Usando el botón Limpieza Fácil

Esta función gira las resistencias inferiores para poder limpiar convenientemente el interior.

1 Presione el botón **Limpieza Fácil**.
Las resistencias inferiores giran hasta una posición horizontal.

2 Después de limpiar, repita el paso 1 o presione el botón **Pausa/ Cancelar**.

* **Opera solamente mientras la puerta está abierta.**

Modo de demostración

Usted puede usar el modo de demostración para ver como opera su horno sin el calentamiento.

1 Presione sin soltar el botón "**0**" y entonces presione el botón "**1**".
Para desactivar el modo de demostración, repita el paso 1 de arriba.

Activando el seguro contra niños

Usted puede bloquear su horno de microondas de manera que no pueda ser usado por niños que no cuenten con supervisión adulta.

1 Presione sin soltar el botón "**0**" y entonces presione el botón "**2**".

En este momento el horno de microondas no puede ser usado sino hasta que lo desbloquee. Para desbloquearlo, repita el paso 1 de arriba.

Instrucciones para cocinar

Utensilios de cocina

Uso recomendado para las funciones de microondas

- **Tazones y platos de vidrio y vidrio-cerámica:** Use para calentar o cocinar
- **Plato de microondas para dorar:** Use para dorar el exterior de cosas pequeñas como bifes, chuletas o hot cakes. Siga las instrucciones incluidas en el plato para dorar.
- **Película de plástico para microondas:** Use para retener el vapor. Deje una pequeña abertura para que escape algo de vapor y evite colocarlo directamente sobre los alimentos.
- **Papel encerado:** Úselo como cubierta para prevenir salpicaduras
- **Toallas y servilletas de papel:** Use para tiempos cortos de calentamiento y para cubrir; absorben el exceso de humedad y previenen salpicaduras. No use toallas de papel reciclado que pueden contener metales y provocar un incendio.
- **Platos y vasos de papel:** Úselos para tiempos cortos de calentamiento a temperaturas bajas. No use papel reciclado que puede contener metales y provocar un incendio.
- **Termómetros:** Use solamente aquellos etiquetados "seguro para microondas" y siga todas las instrucciones. Revise los alimentos en varios puntos. Los termómetros convencionales pueden usarse una vez que el alimento ha sido retirado del horno.

Uso limitado

- **Papel aluminio:** Utilice tiras delgadas de papel aluminio para prevenir el cocinar de más las áreas expuestas. El usar mucho papel aluminio puede dañar su horno, por lo que tenga cuidado.
- **Cerámica, porcelana, y gres:** Use solo si la etiqueta dice "seguro para microondas". Si no es así, pruebe para asegurarse de que su uso es seguro. Nunca use platos con la orilla metálica.
- **Plástico:** Use solamente si la etiqueta dice "seguro para microondas", otros plásticos se pueden derretir.
- **Paja, mimbre y madera:** Use solamente por tiempos cortos de cocinado debido a que se podrían encender.

No recomendados

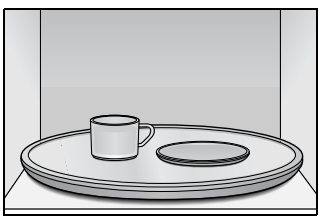
- **Jarras y botellas de vidrio:** El vidrio normal es muy delgado para usarse en el microondas y puede explotar.
- **Bolsas de papel:** Estas son de alto riesgo de incendio excepto las de palomitas que son diseñadas para uso con microondas.
- **Platos y vasos de espuma:** Estos se pueden derretir y dejar un residuo dañino en el alimento.
- **Contenedores de plástico:** Los contenedores en tubo como los de la margarina pueden derretirse en el microondas.
- **Utensilios de metal:** Estos pueden dañar su horno. Retire todo lo de metal antes de cocinar.

Instrucciones para cocinar

Probando Utensilios

Si Ud. no esta seguro de que un traste sea seguro para microondas, puede realizar la siguiente prueba:

1 Llene una taza medidora con agua y póngala dentro del horno, junto al plato que quiere probar.



2 Presione una vez el botón **Inicio/+1 Min.** para calentar por un minuto en el nivel de potencia Alto.

El agua debe estar caliente y el plato que está probando debe estar frío. Si el plato esta caliente, entonces esta absorbiendo la energía de microondas por lo que no es aceptable para usar en microondas.

Técnicas de Cocinado

Mezclar

Mezcle el alimento como estofados y vegetales mientras cocina para distribuir el calor uniformemente. Los alimentos mas cerca del exterior del plato absorben más energía y se calientan más rápido. Por eso mezcle de afuera hacia el centro. El horno se apagará cuando usted abre la puerta para mezclar los alimentos.

Arreglo

Acomode alimentos de formas irregulares, como pollo o chuletas con las partes más gruesas y carnosas hacia afuera del plato giratorio donde reciben más energía de microondas. Para evitar cocinar de más, coloque las partes más delgadas o delicadas hacia el centro del plato giratorio.

Protegiendo

Proteja los alimentos con tiras de papel aluminio delgadas para evitar que se cocinen de más. Las áreas que necesitan protección incluyen puntas de alas de las aves, los extremos de las patas de las aves y las esquinas de los platones cuadrados para hornear. Use pequeñas cantidades de papel aluminio. Las cantidades grandes pueden dañar su horno.

Voltear

Voltee los alimentos a la mitad del proceso de cocción para exponer todas las partes a la energía de microondas. Esto es especialmente importante con productos grandes como asados.

Reposo

Los alimentos cocinados en el microondas acumulan un calor interno y continúan cocinándose durante unos minutos después de que el horno se detiene. Permita que los alimentos reposen para terminar su cocción, especialmente alimentos como asados y vegetales enteros. Los asados necesitan de este tiempo para terminar su cocción en el centro sin que se cocine de más el exterior. Todos los líquidos, tales como las sopas, chocolate caliente, deben batirse o mezclarse después de completar la cocción. Deje que los líquidos reposen un momento antes de servirlos. Cuando caliente alimento para bebés, mezcle bien y revise la temperatura antes de servirla.

Humedeciendo

Las moléculas de agua atraen la energía de microondas. Los alimentos con un contenido de humedad irregular deben cubrirse o dejarse reposar para que la temperatura se distribuya uniformemente. Agregue un poco de agua a los alimentos secos para ayudarlos a cocinarse.

Instrucciones para cocinar

Consejos Generales

- Los alimentos densos como las papas, toman mas tiempo para calentarse que los alimentos ligeros.Los alimentos con texturas delicadas deben calentarse con un nivel de potencia bajo, para evitar que se endurezcan.
- La altitud y el tipo de utensilios que usa pueden afectar el tiempo de cocción. Al cocinar una receta nueva, use el tiempo mínimo especificado y revise ocasionalmente los alimentos para evitar que se cocinen de más.
- Los alimentos que no tienen una piel porosa o con una concha como las papas, los huevos, o hot dogs deben perforarse para evitar que estallen.
- El freír con aceite o grasa caliente no es recomendable. El aceite y la grasa pueden burbujear hacia fuera súbitamente provocando quemaduras severas.
- Algunos ingredientes se calientan más rápido que otros. La gelatina dentro de una dona rellena de gelatina estará más caliente que la masa. Mantenga esto en su mente para evitar quemaduras.
- El envasado casero en el microondas no es recomendable porque no todas las bacterias patógenas son destruidas por el calor de las microondas.
- Aunque las microondas no calienten los trastes, el calor es frecuentemente transferido a éstos. Siempre utilice protectores para sacar los trastes del horno e instruya a los niños para que hagan lo mismo.

Consejos generales para usar las funciones del elemento generador de calor

- Muchos alimentos, como los alimentos de conveniencia, pueden prepararse exitosamente en el Horno de microondas Tostar y Hornear. Por favor siga cuidadosamente las instrucciones del fabricante del paquete para obtener mejores resultados.
- Por favor revise sus alimentos antes de que el tiempo finalice. Puede ser necesario ajustar el tiempo para obtener mejores resultados o por preferencia personal.
- Durante el horneado, los alimentos pueden "subir" quedando demasiado cerca de los elementos generadores de calor, lo que puede causar que se cocinen de más o que se quemen.
- No se recomienda cocinar alimentos grandes y densos como pasteles y brownies en este horno.
- Para obtener mejores resultados al hornear, trate de colocar los alimentos hacia el centro de la charola para recolectar migajas.
- Algunas instrucciones en los paquetes piden temperaturas por encima de 200°C. Fije la temperatura en 200°C y agregue de 2 a 6 minutos más.
- Cuando caliente comidas completas congeladas o entradas congeladas, se recomienda usar Cocinado Rápido #3 o solamente microondas.

Guía para cocinar carne en su microondas

- Coloque la carne sobre una parrilla para asados que sea segura para microondas en un plato seguro para microondas.
- Comience colocando la carne con la grasa hacia abajo, use tiras de papel aluminio para proteger las puntas de hueso o áreas delgadas.
- Verifique la temperatura en diferentes puntos antes de dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las siguientes temperaturas son temperaturas a las que se debe retirar la carne. La temperatura del alimento se incrementará durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tiempo de cocción / Nivel de potencia	Instrucciones
Roast Beef sin hueso hasta 1,8 kg	Tiempo de cocción: 8 a 11 min por cada 454g para 46 °C - "Crudo" 9 a 13 min por cada 454g para 49 °C - "Medio" 10 a 15 min por cada 454g para 63 °C - "Bien Cocido" Nivel de potencia: alto(Hi) por los primeros 5 minutos, luego medio (5)	Coloque la carne con la grasa hacia abajo sobre la parrilla. Cubra con papel encerado. Voltee al llegar a la mitad de la cocción. Deje reposar por 10 minutos.
Cerdo sin hueso o con hueso hasta 1,8kg.	Tiempo de cocción: 11 a 15 min por cada 454g para 71 °C - "Bien Cocido" Nivel de potencia: alto(Hi) por los primeros 5 minutos, luego medio (5)	Coloque la carne con la grasa hacia abajo sobre la parrilla. Cubra con película de plástico ventilada. Voltee al llegar a la mitad de la cocción. Deje reposar por 10 minutos.
Tocino 2 a 6 rebanadas	Tiempo de cocción: 2 rebanadas: 1 a 1 ¾ minutos 4 rebanadas: 3 a 3 ½ minutos 6 rebanadas: 4 ½ a 5 ½ minutos Nivel de potencia: Alto (0)	Acomode las rebanadas sobre la parrilla o sobre un platón recubierto con toallas de papel. Cubra con toallas de papel. Hornee con microondas hasta que quede crujiente.

Instrucciones para cocinar

Guía para cocinar aves en su microondas

- Coloque el ave sobre una parrilla para rostizar segura para microondas en un plato seguro para microondas.
- Cubra el ave con papel encerado para evitar salpicaduras.
- Use papel aluminio para proteger las puntas de los huesos, áreas delgadas o áreas que comiencen a cocinarse de más.
- Revise la temperatura en diferentes puntos antes de dejar reposar el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de cocción / Nivel de potencia	Instrucciones
Pollo entero hasta 1,8 kg	Tiempo de cocción: 5 a 8 min por cada 454 g 77 °C a 82 °C Nivel de potencia: Medio Alto (7)	Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo. Cubra con papel encerado. Voltee al llegar a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el jugo que escurre sea claro y la carne junto al hueso ya no esté rosada. Deje reposar 5 a 10 minutos.
Piezas de pollo hasta 907 g	Tiempo de cocción: 5 a 8 min por cada 454 g 82 °C carne obscura 77 °C carne clara Nivel de potencia: Medio Alto (7)	Coloque con los huesos hacia abajo sobre el plato, con la porción más gruesa hacia el exterior del plato. Cubra con papel encerado. Voltee al llegar a la primera mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el jugo que escurre sea claro y la carne junto al hueso ya no esté rosada. Deje reposar 5 a 10 minutos.

Guía para cocinar mariscos en su microondas

- Cocine el pescado hasta que se separe en hojuelas fácilmente usando un tenedor.
- Coloque el pescado sobre una parrilla segura para microondas, en un plato seguro para microondas.
- Use una tapa que ajuste bien si desea cocinar al vapor el pescado. Una cubierta más ligera de pepel encerado o toalla de papel proporciona menos vapor.
- Para evitar cocinar de más el pescado, revíselo en el tiempo mínimo especificado.

Alimento	Tiempo de Cocción / Nivel de potencia	Instrucciones
Bisteces Hasta 680 g	*Tiempo de cocción:* 6 a 10 min por cada 454 g Nivel de potencia: Medio Alto (7)	Acomode los bisteces en un platón para hornear. Cubra con papel encerado. Si el pescado es más grueso que 12,7 mm, voltee y reacomode al llegar a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el pescado se separa en hojuelas fácilmente usando un tenedor. Deje reposar 2 a 3 minutos.
Filetes Hasta 680 g	*Tiempo de cocción:* 3 a 7 min por cada 454 g Nivel de potencia: Medio Alto (7)	Acomode los filetes en un platón para hornear. Cubra con papel encerado. Si el pescado es más grueso que 12,7 mm, voltee y reacomode al llegar a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el pescado se separa en hojuelas fácilmente usando un tenedor. Deje reposar 2 a 3 minutos.
Camarones Hasta 454 g	Tiempo de cocción: 3 a 5 ½ min por cada 454 g Nivel de potencia: Medio Alto (7)	Acomode el camarón sobre un platón para hornear sin traslaparlo o formar capas. Cubra con papel encerado. Cocine hasta que estén firmes y opacos, mezclándolos 2 o 3 veces. Deje reposar 5 minutos.

Instrucciones para cocinar

Guía para cocinar huevos en su microondas

- Nunca cocine los huevos con cascaron, y nunca caliente huevos duros o tibios con todo y cascarón; pueden explotar.
- Siempre perfore los huevos enteros para evitar que estallen.
- Cocine los huevos solo hasta que estén firmes; se endurecen si los cocina de más.

Guía para cocinar vegetales en su microondas

- Los vegetales deben lavarse antes de cocinarse. Generalmente no se necesita agua extra. Si va a cocinar vegetales densos como papa, zanahoria, y alubias, agregue cerca de 1/4 de taza de agua.
- Los vegetales pequeños (zanahoria rebanada, chícharos, judías, etc.) se cocinan más rápido que los grandes.
- Los vegetales enteros como papas, calabazas o elote en mazorca, deben acomodarse en circulo sobre la tornamesa antes de cocinarlos. Se cocinaran mas uniformemente si se voltean al llegar a la mitad del tiempo de cocción.
- Siempre coloque los vegetales como espárragos y brócoli con las puntas de los tallos apuntando hacia la orilla del plato y las cabezas hacia el centro.
- Cuando cocine vegetales cortados, siempre cubra el plato con una tapa o con película plástica ventilada.
- Los vegetales enteros y sin pelar como papas, calabazas, berenjenas, etc., deben tener su cáscara o piel picada en diferentes puntos para evitar que estallen.
- Para una cocción uniforme, reacomode los vegetales enteros a la mitad del tiempo de cocción.
- Generalmente, mientras más denso sea el alimento, mayor será el tiempo de reposo. (El tiempo de reposo se refiere al tiempo necesario para dejar que los alimentos de mayor tamaño se terminen de cocinar después de sacarlos del horno). Una papa horneada puede dejarse reposar en la barra de la cocina durante 5 minutos hasta que se complete su cocción, mientras que un plato de chícharos puede servirse de inmediato.

Guía para Auto Descongelado

- Siga las instrucciones abajo para descongelar diferentes tipos de alimentos.

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Roast Beef, Puerco	1130 g a 2267 g	Comience colocando la carne con la grasa hacia abajo. Después de cada etapa voltee los alimentos y cubra cualquier porción tibia con tiras delgadas de papel aluminio.
Bisteces, Chuletas, Pescado	227 g a 1360 g	Después de cada etapa reacomode los alimentos. Si hay porciones tibias o descongeladas, cúbralas con tiras delgadas de papel aluminio. Retire las piezas que estén casi descongeladas. Déjelos reposar cubiertos por 5 a 10 minutos.
Carne molida	227 g a 1360 g	Después de cada etapa retire las piezas de alimento que estén casi descongeladas. Déjelos reposar cubiertos por 5 a 10 minutos.
Pollo entero	1130 g a 2720 g	Retire las menudencias antes de congelar las aves. Comience a descongelar con la pechuga hacia abajo. Después de la primera etapa voltee el pollo y cubra las porciones tibias con tiras delgadas de aluminio. Después de la segunda etapa, otra vez cubra las áreas tibias con tiras delgadas de papel aluminio. Dejelas reposar cubiertas por 30 a 60 minutos en el refrigerador.
Piezas de pollo	227 g a 907 g	Después de cada etapa, reacomode o retire las piezas que estén casi descongeladas. Deje reposar por 10 a 20 minutos.

Notas

- Revise los alimentos cuando el horno emite una señal. Después de la etapa final, las secciones pequeñas pueden estar aún con hielo; déjelas reposar para continuar con el descongelado.

El cubrir con piezas pequeñas de papel aluminio los asados y bisteces evita que las orillas se cocinen antes que el centro del alimento. Use tiras planas y delgadas de papel aluminio para cubrir las orillas y las secciones delgadas de los alimentos.

Recetas

Res Stroganoff

Ingredientes:

680 g de res cortada en cubos
1 taza de harina para todo propósito
1 cebolla pequeña, amarilla cortada en cubos
3 cucharadas de aceite de olivo
½ taza de salsa para pasta
1 lata de caldo de carne de res
2 cucharadas de perejil, seco
1 taza de crema agria
Sal al gusto
Pimienta al gusto

Preparación:

Cubra los cubos de res con harina y apártelos.

En una cacerola segura para microondas mezcle la cebolla y el aceite de olivo y hornee con microondas en el nivel alto de potencia durante 5 minutos, hasta que las cebollas estén traslúcidas. Agregue la res y cocine en el microondas durante 8 minutos en el nivel alto de potencia mezclando una sola vez.

Mezcle la salsa, el perejil y el caldo de res. Caliente durante 1 hora y cinco minutos al 50% de potencia mezclando ocasionalmente.

Retire del horno y mezcle con la crema agria. Agregue sal y pimienta al gusto.

Rinde para 4 porciones.

Ensalada de tortellini

Ingredientes:

- 6 tazas de agua
- 454 g de queso tortellini, fresco
- 5 tazas de flores de brócoli
- 3 cucharadas de aceite de olivo
- 1 cucharada de vinagre de vino tinto
- 1 cucharada de sazonador italiano deshidratado
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

Preparación:

- Coloque 6 tazas de agua en una cacerola segura para microondas y caliente durante 10 minutos en el nivel Alto de potencia (100% de potencia). Agregue el tortellini y caliente durante 3 minutos más. Retire del horno, cuele y enfríe con agua fría. Coloque en el refrigerador hasta que se necesite.

- Coloque el brócoli en un tazón seguro para microondas, agregue 2 cucharadas de agua, cubra y caliente por 2 minutos 30 segundos en el nivel Alto de potencia. Retire del horno y enfríe con agua.

- En un tazón grande mezcle el tortellini, el brócoli, el aceite de olivo, el vinagre, el sazonador italiano, la sal y la pimienta. Refrigere por 3 horas por lo menos.

- Rinde para unas 5 porciones.

Recetas

Papas al ajo y romero

Ingredientes:

680 g de papas rojas (cortadas en cubos de 2,54 cm)
4 dientes de ajo, frescos molidos
1 cucharada de romero, deshidratado
1 cucharada de perejil, deshidratado
2 cucharadas de aceite de olivo
Sal al gusto
Pimienta al gusto

Preparación:

Precaliente el horno a 200 °C.

Corte las papas en cubos de 2,54 cm y colóquelas en un tazón para mezclar. Agregue el ajo, el romero, el perejil y el aceite de olivo a las papas y mezcle bien.

Coloque las papas sobre la charola para migajas ya engrasada y en la parrilla superior del horno. Hornee por 20 minutos a 200 °C, mezclando ocasionalmente durante la cocción. Agregue sal y pimienta al gusto.

Rinde para unas 4 porciones.

Pollo con salsa de vegetales

Ingredientes:

4 Pechugas de pollo grandes, sin hueso.
2 Cucharadas de aceite de olivo
1 Cebolla pequeña amarilla cortada en cubos grandes
2 dientes de ajo fresco y picado
1 Pimiento rojo pequeño cortado en cubos grandes
1 Pimiento verde pequeño cortado en cubos grandes
1 Manojo de tomates cereza, cortados en mitades
1 Taza de salsa para pasta (frasco)
1 Cucharada de sazonador italiano deshidratado.
Sal al gusto
Pimienta al gusto

Preparación:

En una cacerola de 2,8 litros segura para microondas, agregue el aceite de olivo y la cebolla, después caliente en Alto (100% de nivel de energía) durante 5 minutos, retire y coloque a un lado.

Retire el exceso de grasa del pollo y coloque en la rejilla de alambre (asegúrese de que las áreas más gruesas del pollo estén hacia el centro de la rejilla) y sobre la parrilla superior del horno. Coloque la charola para recolectar migajas en la parrilla inferior del horno (para recolectar el goteo).

Ase durante 20 minutos (la temperatura interna debe alcanzar 77 °C y los jugos deben ser transparentes).

Mientras el pollo se está cocinando, agregue a la mezcla de la cebolla, el ajo, los pimientos, tomates, la salsa para pasta y el sazonador italiano. Cuando el pollo ha terminado de cocinarse caliente la mezcla de vegetales por 5 minutos usando la opción de Cocinado Rápido #3.

Coloque el pollo sobre un platón y acomode la mezcla de vegetales encima usando una cuchara.

Rinde para 4 porciones.

Instrucciones para cocinar

Guía para cocinar con los elementos generadores de calor

Postres

Alimento	Modo de cocción	Tiempo de cocción	Recomendaciones
Galletas con chispas de chocolate	Hornear	10-12 minutos	Siga las instrucciones en el paquete para la temperatura y preparación. Coloque 9 galletas en la charola recolectora de migajas separadas de 2,5 cm a 5 cm una de otra. 3 minutos antes de finalizar el tiempo, gire la charola para recolectar migajas.
Galletas de azúcar	Hornear	10-12 minutos	Siga las instrucciones en el paquete para la temperatura y preparación. Coloque 9 galletas en la charola recolectora de migajas separadas de 2,5 cm a 5 cm una de otra. 3 minutos antes de finalizar el tiempo, gire la charola para recolectar migajas.

Comidas

Alimento	Modo de cocción	Tiempo de cocción	Recomendaciones
Comidas completas	Cocinado Rápido #3	26-30 minutos	Siga las instrucciones en el paquete para la temperatura y preparación. Coloque sobre el plato giratorio. Cocine con Cocinado Rápido #3 por 26-30 minutos. Hornee a 200 °C durante 6 minutos.
Comidas incompletas (se requiere agregar carne)	Cocinado Rápido #3	25-35 minutos	Prepare en una cacerola poco profunda de 2,3 litros. Siguiendo las instrucciones de preparación en el paquete coloque sobre el plato giratorio. Cocine con Cocinado Rápido #3 por 25-35 minutos o hasta que se cocine por completo.

Instrucciones para cocinar

Guía para cocinar con los elementos generadores de calor

Aperitivos y botanas

Alimento	Modo de cocción	Tiempo de cocción	Recomendaciones
Palitos de queso	Hornear (200 °C)	9-11 minutos	Precaliente el horno a 200 °C. Acomode los palitos de queso hacia el centro de la charola recolectora para migajas. Coloque en la parrilla superior.
Nuggets de pollo	Hornear (200 °C)	14-16 minutos	Precaliente el horno a 200 °C. Acomode las piezas hacia el centro de la charola recolectora para migajas. Coloque en la parrilla superior.
Palitos de pescado	Hornear (200 °C)	18-20 minutos	Precaliente el horno a 200 °C. Acomode los palitos de pescado hacia el centro de la charola recolectora para migajas. Coloque en la parrilla superior.
Aros de cebolla	Hornear (200 °C)	21-24 minutos	Precaliente el horno a 200 °C. Acomode los aros de cebolla en una sola capa sobre la charola recolectora para migajas. Coloque en la parrilla superior. Voltee los aros de cebolla unos 6 minutos antes de que finalice el tiempo.
Papas fritas	Hornear (200 °C)	20-23 minutos	Precaliente el horno a 200 °C. Acomode las papas en una sola capa sobre la charola recolectora para migajas. Coloque sobre la parrilla superior.
Otros aperitivos y botanas	Hornear (200 °C)	12-15 minutos	Precaliente el horno a 200 °C. Acomode los aperitivos en una sola capa hacia el centro de la charola recolectora de migajas. Coloque sobre la parrilla superior. Si la charola recolectora está completamente llena con aperitivos, recomendamos girar la charola unos 6 minutos antes de que el tiempo finalice.
Pizza	Hornear (200 °C)	Pequeña: 10-14 minutos Grande: 19-22 minutos	***Pizza pequeña*** - Precaliente el horno hasta 200 °C. Coloque la pizza al centro de la rejilla de alambre sobre la parrilla superior del horno. Coloque la charola para recolectar migajas en la parrilla inferior del horno. Para cocinar la pizza con Cocinado Rápido, siga los pasos anteriores (pero no precaliente el horno). Presione Cocinado Rápido #1 y programe 7 minutos, después presione Inicio. La pizza que trae una cubierta de alimentos encima, puede requerir de más tiempo. ***Pizza grande*** - Precaliente el horno hasta 200 °C. Coloque la pizza al centro de la rejilla de alambre sobre la parrilla superior del horno. Coloque la charola para recolectar migajas en la parrilla inferior del horno. 6 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción gire ½ vuelta la pizza. La pizza que trae una cubierta de alimentos encima, puede requerir de más tiempo.
Alas de pollo Búfalo	Hornear (200 °C)	17-21 minutos	Precaliente el horno a 200 °C. Acomode las alitas en una sola capa hacia el centro de la charola recolectora de migajas. Coloque sobre la parrilla superior del horno.

Nota:

Se considera que todos los aperitivos y botanas están congelados.

Instrucciones para cocinar

Desayunos

Alimento congelado	Modo de cocción	Tiempo de cocción	Recomendaciones
Wafles	Tostar	4 cada uno t-7 2 cada uno t-6	Coloque los wafles al centro de la rejilla de alambre sobre la parrilla superior del horno. Coloque la charola para recolectar migajas en la parrilla inferior del horno.
Alimentos para tostar	Tostar	4 cada uno t-6 2 cada uno t-6	Coloque los alimentos para tostar al centro de la rejilla de alambre sobre la parrilla superior del horno. Coloque la charola para recolectar migajas en la parrilla inferior del horno.
Tostadas francesas	Tostar	4 cada una t-7 2 cada una t-6	Coloque las tostadas francesas al centro de la rejilla de alambre sobre la parrilla superior del horno. Coloque la charola para recolectar migajas en la parrilla inferior del horno.
Palitos de tostadas francesas	Hornear a 200 °C 5 – 10 piezas	12 - 14 minutos	Precaliente el horno a 200 °C. Acomode los palitos de tostada francesa hacia el centro de la charola para recolectar migajas. Coloque sobre la parrilla superior del horno.
Salchichas	Hornear a 200 °C	10 - 12 minutos	Precaliente el horno a 200 °C. Acomode las salchichas hacia el centro de la charola para recolectar migajas. Coloque sobre la parrilla superior del horno.
Bollos	Hornear (siga las instrucciones del paquete para obtener las temperaturas)	Grandes: 12 minutos Mediano: 9 minutos 30 segundos Pequeño: 8 minutos	Precaliente el horno. Acomode los bollos separados de 12,7 mm a 25,4 mm uno de otro y hacia el centro de la charola para recolectar migajas. Para bollos grandes recomendamos girar la charola 5 minutos antes de finalizar el tiempo programado.
Croissants	Hornear (siga las instrucciones del paquete para obtener las temperaturas)	Grande: 15 minutos Pequeño: 11 minutos	Precaliente el horno. Acomode los croissants separados de 12,7 mm a 25,4 mm uno de otro y hacia el centro de la charola para recolectar migajas. Gire la charola 5 minutos antes de finalizar el tiempo programado.

Nota:

Se considera que los wafles, los alimentos para tostar, las tostadas francesas, los palitos de tostada francesa y las salchichas están congelados.

Los bollos y los croissants se consideran refrigerados.

Instrucciones para cocinar

Carnes

Alimento	Modo de cocción	Tiempos de cocción	Recomendaciones
Pollo entero (hasta 1,8 kg)	Cocinado Rápido #3	14-17 minutos por cada 454 g	Siga las instrucciones del paquete para la preparación. Coloque el pollo en una cacerola poco profunda segura para microondas. Cubra las puntas de las alas y de las patas con pedazos pequeños de papel aluminio para evitar cocinar de más dichas áreas. Cocine el pollo hasta que los jugos que produce escurran transparentes, la carne cerca del hueso ya no sea de color rosa y se haya alcanzado la temperatura correcta: 83 °C para carne obscura y 77 °C para carne clara.
Piezas de pollo (hasta 680 g, piernas y muslos)	Cocinado Rápido #2	9-10 minutos por cada 454 g	Siga las instrucciones del paquete para su preparación. Coloque el pollo en una cacerola poco profunda segura para microondas y colóquela al centro de la rejilla de alambre y sobre la parrilla superior del horno. Cocine el pollo hasta que los jugos escurran transparentes, la carne junto al hueso ya no sea color rosa y se alcance la temperatura correcta: 83 °C para carne obscura y 77 °C para carne clara.
Pechugas de pollo (sin hueso y hasta 680 g)	Cocinado Rápido #2	9-11 minutos por cada 454 g	Siga las instrucciones del paquete para la preparación. Coloque el pollo en una cacerola poco profunda segura para microondas y colóquela al centro de la rejilla de alambre y sobre la parrilla superior del horno. Cocine el pollo hasta que los jugos escurran transparentes y se alcance la temperatura correcta: (77 °C)
Chuletas de puerco (corte delgado hasta 454 g)	Asar	14-18 minutos	Acomode las piezas hacia el centro de la rejilla de alambre y coloque sobre la parrilla superior del horno. Coloque la charola recolectora de migajas en la parrilla inferior del horno para recolectar el goteo. Cocine el puerco hasta alcanzar la temperatura interna correcta (77 °C).
Bisteces de pescado (hasta 454 g)	Asar	10-17 minutos	Acomode los bisteces hacia el centro de la rejilla de alambre y coloque sobre la parrilla superior del horno. Coloque la charola recolectora en la parrilla inferior del horno para recolectar el goteo. Los bisteces muy gruesos pueden necesitar un tiempo adicional.
Filetes de pescado (hasta 454 g)	Asar	8-12 minutos	Acomode los filetes hacia el centro de la rejilla de alambre y coloque sobre la parrilla superior del horno. Coloque la charola recolectora en la parrilla inferior del horno para recolectar el goteo. Los filetes muy gruesos pueden necesitar un tiempo adicional.
Camarón (hasta 454 g)	Asar	8-10 minutos	Acomode los camarones hacia el centro de la rejilla de alambre y coloque sobre la parrilla superior del horno. Coloque la charola recolectora en la parrilla inferior del horno para recolectar el goteo. Los camarones muy grandes pueden necesitar un tiempo adicional.
Hamburguesas (croquetas de 142 g)	Asar	15-17 minutos por cada 567 g	Acomode las hamburguesas hacia el centro de la rejilla de alambre. Coloque sobre la parrilla superior del horno. Coloque la charola recolectora en la parrilla inferior del horno para recolectar el goteo. Cocine las hamburguesas hasta llegar a una temperatura interna de 72 °C.
Asado (de res) (hasta 1,8 kg)	Cocinado Rápido #3	14-17 minutos por cada 454 g	Coloque la res en una cacerola poco profunda segura para microondas. Coloque la cacerola al centro del plato giratorio. Cocine con Cocción Rápida #3 durante 8-10 minutos por cada 454 gramos, o hasta que se cocine completamente.
Hamburguesas vegetarianas congeladas	Asar	2 cada una, 12-14 minutos 4 cada una, 14-18 minutos	Acomode las hamburguesas hacia el centro de la rejilla de alambre. Coloque sobre la parrilla superior del horno. Coloque la charola para recolectar migajas en la parrilla inferior del horno para recolectar el goteo.

Apéndice

Guía para solucionar problemas

Antes de que llame a una persona del servicio para que repare su horno, revise esta lista de posibles problemas y soluciones.

Ni la pantalla ni el horno funcionan.

- Introduzca apropiadamente la clavija dentro de un contacto aterrizado.
- Si el contacto está controlado por un interruptor de pared, entonces asegúrese de que el interruptor de pared esté encendido.
- Retire la clavija del contacto, espere 10 segundos y después conéctela de nuevo.
- Reinicialice el disyuntor de circuitos o reemplace cualquier fusible quemado.
- Conecte otro aparato en el contacto; si el otro aparato no funciona, entonces haga que un electricista calificado repare el contacto.
- Conecte el horno en otro contacto.

La pantalla del horno funciona, pero el horno no cocina.

- Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.
- Revise para ver si hay material de empaque u otro material pegado al sello de la puerta.
- Revise la puerta buscando daños.
- Presione el botón **Pausa/Cancelar** dos veces y reingrese todas las instrucciones de cocción.

El horno se apaga antes de que el tiempo programado haya concluido.

- Si no ha habido una interrupción en el suministro de energía eléctrica, entonces retire la clavija del contacto, espere diez segundos, después conéctela de nuevo.
- Reinicialice el disyuntor de circuito o reemplace cualquier fusible quemado.

Los alimentos se están cocinando demasiado lento.

- Asegúrese de que el horno esté en su propia línea de circuito de 15 o 20 Amperes. El operar otro aparato en el mismo circuito puede causar una caída de voltaje. Si es necesario cambie el horno a su circuito propio.

Se ven chispas o formación de "arco eléctrico".

- Retire cualquier utensilio, traste o cinta metálica. Si está usando papel metálico, entonces use solamente tiras angostas y deje por lo menos un espacio libre de 2,54 cm entre el papel metálico y las paredes interiores del horno.

La tornamesa produce ruidos o se atora.

- Limpie la tornamesa, el anillo giratorio y el piso del horno.
- Asegúrese de que la tornamesa y el anillo giratorio estén correctamente colocados.

El usar el horno de microondas causa interferencia en la televisión o radio.

- Esto es similar a la interferencia causada por otros aparatos electrodomésticos pequeños, como secadoras de pelo. Aleje su horno de microondas de otros aparatos, como su televisión o radio.

Notas:

Si el horno se programa mas de 25 minutos a 80, 90 o 100% del nivel de potencia, despues de los primeros 25 minutos, el nivel de potencia se ajustara automaticamente al 70% evitando la sobre coccion del alimento.

Cuidado y Limpieza

Siga estas instrucciones para cuidar y limpiar su horno.

- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de alimento y los líquidos derramados pueden pegarse a las paredes del horno, causando que el horno pierda eficiencia.
- Limpie inmediatamente los derrames. Use un trapo húmedo y jabón suave. No use detergentes agresivos o abrasivos.
- Para ayudar a aflojar las partículas pegadas de los alimentos o los líquidos pegados, caliente en el nivel de potencia Alto 2 tazas de agua (agregue el jugo de un limón si desea mantener fresco el horno) dentro de un tazón de 4 tazas de capacidad durante cinco minutos o hasta que hierva. Deje reposar en el horno durante uno o dos minutos.
- Retire la charola de vidrio cuando limpie el horno o la charola. Para evitar que la charola se rompa, manéjela con cuidado y no la coloque en agua inmediatamente después de cocinar. Lave cuidadosamente la charola en agua templada y jabonosa o en la lavavajillas.
- Limpie la superficie exterior del horno con jabón y un trapo húmedo. Seque usando un trapo seco. Para prevenir daños a las partes operativas del horno, no permita que el agua resbale dentro de las aberturas.
- Lave la ventana del horno usando un jabón muy suave y agua. Asegúrese de usar un trapo suave para evitar rayarla.
- Si se acumula vapor en el interior o exterior de la puerta del horno, entonces límpielo con un trapo suave. El vapor se puede acumular cuando se opera el horno en condiciones de humedad alta y de ninguna manera indica una fuga de microondas.
- Nunca haga funcionar el horno si no hay alimentos en su interior; esto puede dañar al tubo del magnetrón o a la charola de vidrio. Quizá desee dejar una taza de agua dentro del horno cuando no está en uso para evitar daños si el horno es encendido accidentalmente.

Apéndice

Especificaciones

Número de modelo	MT1099STD
Cavidad del horno	1,0 pies cúbicos
Controles	10 niveles de potencia incluyendo descongelar
Timer	99 minutos con 99 segundos
Fuente de energía	120 V CA, 60 Hz
Salida	1000 Watts (Microondas)
Consumo de energía	1550 Watts (Microondas) 1750 Watts (Resistencia)
Dimensiones exteriores	52,8 cm (ancho) X 34,9 cm (alto) X 49,6 cm (profundo)
Dimensiones cavidad	34,3 cm (ancho) X 23,9 cm (alto) X 34,4 cm (profundo)
Peso Neto/Bruto	20 kg/23 kg

Nota

Nota

Guía de Consulta Rápida en Español

Función	Operación
Programando el Reloj	**1.** Presione RELOJ. **2.** Use los botones numéricos para introducir el tiempo. **3.** Presione de nuevo RELOJ.
Cocción en Una Etapa	**1.** Use los botones numéricos para arreglar el tiempo de cocción. **2.** Ajuste el nivel de energía o déjelo en ALTO. **3.** Presione INICIO.
Cocción de Un Minuto +	**1.** Presione el botón INICIO/+1 min.una vez para cada minuto de cocción. **2.** Se visualizará el tiempo y se iniciará el funcionamiento del horno.
Botón Cocción Instantánea	**1.** Presione el botón correspondiente al alimento que está cocinando (Por ejemplo, PALOMITAS). **2.** Presione el botón de forma repetida para seleccionar el tamaño del alimento.
Auto Descongelado	**1.** Presione AUTO DESCONGELADO. **2.** Ingrese el peso del alimento presionando el botón AUTO DESCONGELADO de forma repetida o utilizando los botones numéricos. **3.** Voltee los alimentos al escuchar los bips. Presione INICIO para reanudar el ciclo de descongelado.
Programando los Tiempos de Cocción y los Niveles de Energía	**1.** Use los botones numéricos para programar el tiempo de cocción. **2.** Para programar el nivel de energía a un nivel que no sea el ALTO, presione NIVEL DE POTENCIA y use los botones numéricos para introducir el nivel de potencia. **3.** Presione INICIO para empezar la cocción.
Derretir, Comidas para niños, Botanas	**1.** Presione el DERRETIR MANUAL (COMIDAS PARA NIÑOS, BOTANAS) de forma repetida para seleccionar el tipo de platillo a recalentar. **2.** Usted puede presionar el botón una o dos veces para seleccionar el tamaño de alimento. **3.** Presione el botón INICIO para empezar la cocción.

Función	Operación
Asar	**1.** Presione ASAR. **2.** Use los botones numéricos para programar el tiempo de cocción. **3.** Presione INICIO.
Hornear	**1.** Presione HORNEAR. **2.** Para programar la temperatura de cocción, presione los botones numéricos. **3.** Presione de nuevo HORNEAR. **4.** Use los botones numéricos para programar el tiempo de cocción. **5.** Presione INICIO.
Calentar	**1.** Presione CALENTAR. **2.** Use los botones numéricos para programar el tiempo de calentamiento. **3.** Presione INICIO.
Dorado Superior	**1.** Presione DORADO SUPERIOR. **2.** Use los botones numéricos para programar el tiempo de cocción. **3.** Presione INICIO.
Precalentar	**1.** Presione PRECALENTAR. **2.** Para programar la temperatura de PRECALENTAR, presione los botones numéricos. **3.** Presione INICIO.
Cocinado Rápido (SC-1, SC-2, SC-3)	**1.** Presione el botón COCINADO RÁPIDO de forma repetida para seleccionar el modo deseado de la velocidad de cocción. **2.** Use los botones numéricos para programar el tiempo de cocción. **3.** Presione INICIO.
Limpieza Fácil	**1.** Presione LIMPIEZA FÁCIL. **2.** Después de limpiar, repita el paso anterior o presione el botón PAUSA/CANCELAR.

ELECTRONICS

IMPORTADO POR : SAMSUNG ELECTRONICS MEXICO S.A DE C.V.
VIA LOPEZ PORTILLO 6 COL.
SAN FRANCISCO CHILPAN TULTITLAN, ESTADO
DE MEXICO C.P. 54940

EXPORTADO POR : SAMSUNG ELECTRONICS CO., LTD.
SAMSUNG MAIN BLDG.
250, 2-KA, TAEPYUNG-RO, CHUNG-KU,
SEOUL, KOREA 100-742

Samsung Electronics Co., Ltd.
Printed in Tailandia